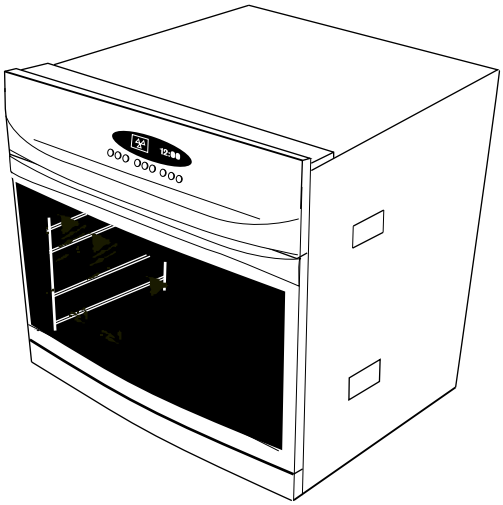


VOSS Color Point

IEL 671 - 1944110139

VOSS ønsker Dem tillykke.

Kære kunde,

Tillykke med Deres **nye** VOSS ovn.

Det er vigtigt at De lærer ovnens funktioner og finesser at kende. Læs derfor denne brugsanvisning, den vil hjælpe Dem til at få det bedste udbytte af Deres nye ovn. **Vær ekstra opmærksom på de afsnit der er mærket med ⚠. Dette er advarselstekster for at undgå ulykker.**

Gem brugsanvisningen. Den er rar at have i tvivlstilfælde, og bør følge ovnen ved evt. overdragelse til en ny ejer.

Brugsanvisningen er opbygget, så De kan bruge den som et opslagsværk. Den første del af brugsanvisningen indeholder en generel beskrivelse af Deres nye produkt. Derefter følger en kort introduktion til, hvad De skal gøre, inden De anvender ovnen første gang. Afsnittet "Sådan bruger De" beskriver hvordan ovnen anvendes i det daglige. Brug dette afsnit indtil De er "dus" med Deres nye ovn. Afsnittet "Rengøring og vedligeholdelse" giver Dem oplysninger om såvel den daglige, som den mere grundige rengøring af ovnens enkelte dele. Skulle der opstå problemer i brugen af ovnen kan De slå op under afsnittet "Før De tilkalder service", hvor der er anvisning på hvordan De selv kan afhjælpe en del praktiske og tekniske problemer. Bagerst i brugsanvisningen finder De navn og tlf. på nærmeste Service Center.

Når De følger denne brugsanvisning vil Deres nye ovn gøre arbejdet i køkkenet lidt nemmere i hverdagen, og meget sjovere når der skal en festmiddag på bordet.

God fornøjelse!!

Med venlig hilsen

369

VOSS

Indhold Side nr.

Til Brugeren

Voss ønsker Dem tillykke 2
Sikkerhedsinformation 5
Beskrivelse af produktet 6
Ovnen 7
Sikkerhedsudstyret 7
Tilbehør 8
Ekstra tilbehør 8
Før De går i gang
Tilkobling af børnesikringen 9
Indstil uret 9
Brænd ovnen ren 10
Rengør tilbehøret 10
Sådan bruger De
Uret 11
Display og taster 11
Indstilling/ændring af klokkeslet 12
Minutur 12
Valg af ovnfunktion og temperatur 14
Stegetermometeret 14
Stegeautomatikken 15
Automatisk stop af ovnen 16
Automatisk start og stop af ovnen 17
Ovnen
Indstillingsskema - bagning 22
Indstillingsskema - madlavning 23
Indstillingsskema - stegning 26
Indstillingsskema - grillning 28
Råd og tips ved brug af ovnen 30

Indhold Side nr.

Rengøring og vedligeholdelse af
Emaljerede flader 32
Ovnen 32
Service
Før De tilkalder service - Praktiske råd 46
Før De tilkalder service - Tekniske råd 48
Service og reservedele 49
Garanti 40
Produktansvar 41
Egne notater 50

Til Installatøren

Udpakning 42
Tekniske data 42
Montering 43
Installation 45

Sådan læser De brugsanvisningen:

1... 2...Trin for trin

i Råd og tips

Sikkerhedsinformation

B218

Miljø information

Sikkerhedsinformation

Ovnen er beregnet til brug i en normal husholdning i Danmark. Hvis den bruges på anden måde, er der fare for ulykker.

Børn

Hold opsyn med børn, når ovnen er i brug. ovnen bliver meget varm ved brug, og forbliver varm et stykke tid efter der er slukket. Lad aldrig børn røre ved eller lege med knapper og ovnlåge.

Anvendelse

I ovnen må der kun benyttes ovnfaste fade.
Ved evt. brand skal ovnen slukkes.

Kontrollér at der er slukket for ovnen når den ikke bruges.

Rengøring og vedligeholdelse

Af hygiejne- og sikkerhedsmæssige årsager skal ovnen holdes ren. Fedtpletter og spildt mad afgiver os ved opvarmning og kan i værste tilfælde medføre brandfare.
Sluk for hovedafbryderen til produktet inden udskiftning af ovnpærer.

Service

Service og reparation skal udføres af Electrolux Hvidevare-Service A/S eller af en serviceorganisation, som er godkendt af førnævnte. Der må kun benyttes reservedele, som leveres af ovennævnte.

Udpakning

Sørg for at bortskaffe emballagen, så børn ikke får adgang til den brugte emballage.

Installation

Installation af ovnen må kun udføres af en autoriseret el-installatør. Arbejde udført af ukyndig kan føre til skader på personer og/eller ejendom, samt forringe ovnen.
Sørg for at el-kablet ikke kommer i klemme ved installation.

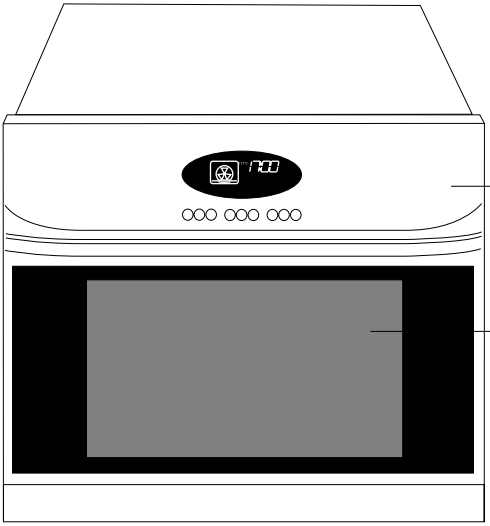
Skrotning

Hjælp med at undgå ulykker når ovnen skal kasseres. Fjern el-kablet fra stikket i væggen, klip el-kablet af helt inde ved ovnen, og sæt børnesikringen ud af funktion.

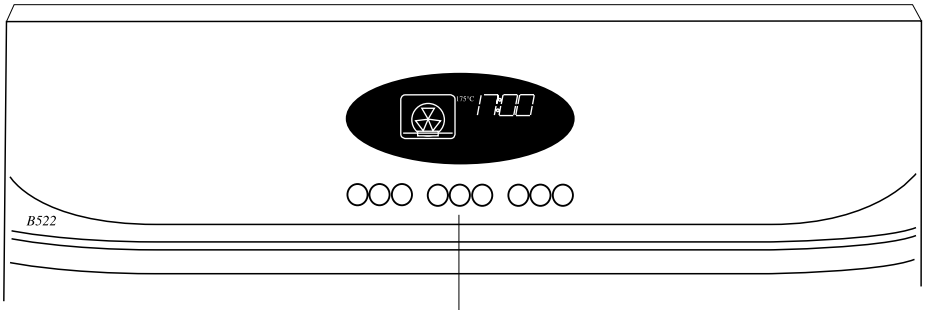
415

Beskrivelse af produktet

Ovnen



Betjeningspanelet



Ovnen

Oplysning om hvordan ovnen benyttes findes i afsnittet: "Sådan bruger De".
Det er muligt at vælge imellem følgende ovnfunktioner:

varmluft
traditionel ovn
grill
intervalgrill
pizza/tærte program
program til langtidsstegning
renseprogram
lys i ovnen

Ovnlågen har 3 lag koldglas for at give en lavere ydertemperatur. Ovnlågen kan skilles ad for rengøring.

Ovnens sider, loft og bagvæg er udført i katalytisk emalje, som har en vis selvrensende effekt. Ovnbunden er udført i glat og rengøringsvenlig emalje.

Ovnens opvarmningstid er:
Traditionel ovn: ca. 15 min. fra kold ovn til 200˚C.

Varmluftovn: ca. 9 min. fra kold ovn til 175˚C.

3216

Lys i ovnen

Når ovnen ikke anvendes (er slukket) og ovnlågen åbnes, vil lyset i ovnen automatisk blive tændt.

Når ovnlågen igen lukkes, så slukkes lyset igen.

Varmluftblæser afbydes

Når der anvendes programmer, hvor varmluftblæseren kører, vil blæseren automatisk blive afbrudt når ovnlågen åbnes.

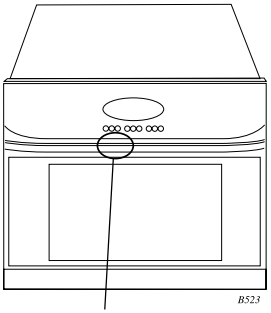
Når ovnlågen igen lukkes, starter blæseren.

Sikkerhedsudstyret

Ovnlågen er udstyret med **børnesikring**, som gør det sværere for børn at åbne ovnlågen.

Børnesikringen virker kun når den er tilkoblet.

Børnesikringen er frakoblet ved levering. Se i afsnittet "Før De går igang", hvordan De tilkobler børnesikringen.



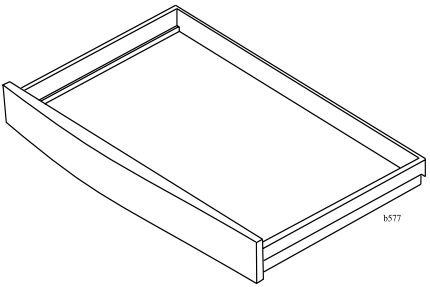
Børnesikring

Tilbehøret

2 emaljerede bageplader
1 bradepande
1 rist
HPFI/HFI-blad
Stegetermometer

Ekstra tilbehør

Magasinskuffe til bageplader og bradepande



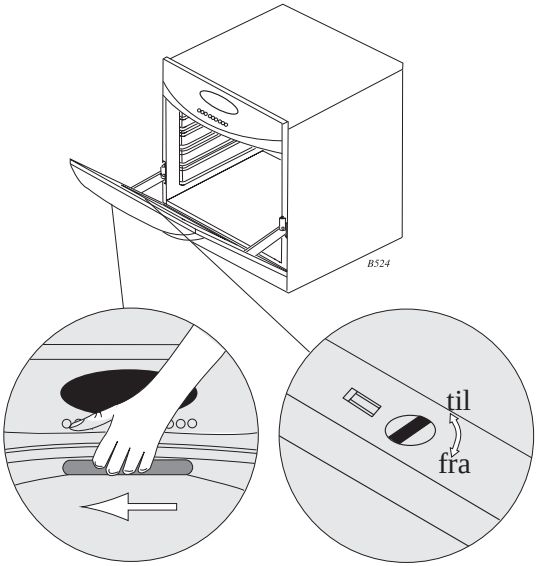
391

Før De går i gang

Tilkobling af børnesikringen

Børnesikringen er placeret inde i venstre side af håndtaget.
De tilkobler børnesikringen ved at dreje på den lille skrue, der sidder indvendig på lågen. Brug en mønt når de skal dreje skruen.

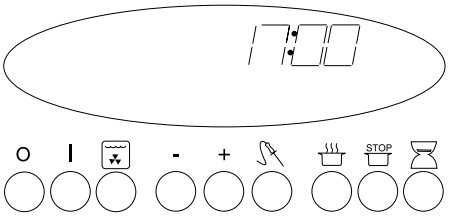
For at åbne ovnlågen skal De nu trykke børnesikringen til venstre, samtidig med at De åbner lågen.



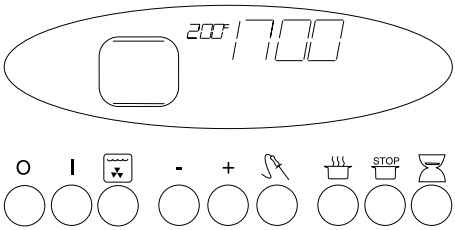
Indstil uret

Eksempel: kl. 17.00
Tryk samtidig på knapperne og STOP. Slip knapperne.
Tryk på - og + til den aktuelle tid i timer og minutter ses i displayet. Efter 5 sekunder holder kolonet op med at blinke. Ovnen er klar til brug.

Uret viser



Brænd ovnen ren



1. Tryk på (I)
2. Tryk på (⁓) til uret viser:
3. Lad ovnen stå på denne indstilling i ca. 1 time. Sørg for god ventilation ved at tænde for emhætten eller åbne et vindue
4. Sluk for ovnen, tryk på (O)
5. Lad derefter ovnlågen stå åben i ca. 2 timer, og luft ud i køkkenet.
6. Rengør ovnen, lågen og ribberne med varmt vand og håndopvaskemiddel. Aftør ovnen.

Den første tid komfuret anvendes kan der stadig forekomme lugt. Det påvirker ikke smagen af mad og er ikke sundhedsfraligt.

Rengør tilbehøret

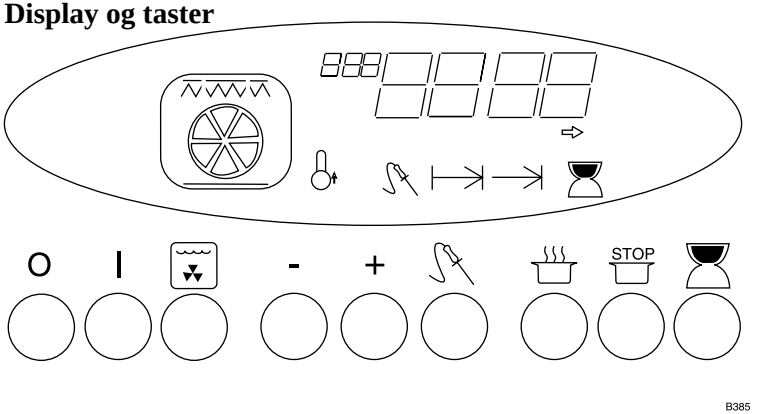
Bageplader, bradepande m.m. vaskes op i varmt vand og håndopvaskemiddel. Skyl efter og aftør tilbehøret.

318

Sådan bruger De

Uret (SMART-control)

Display og taster



B385

O SLUK

I TÆND

Funktionsvalg

\- Mindre

\+ Mere

Stegetermometer

Tilberedningstid

STOP Stop tid

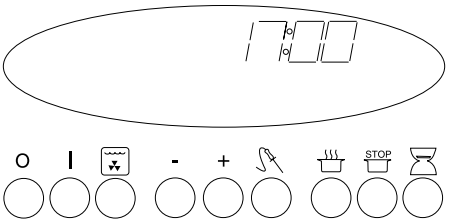
Minutur

Indstilling/ændring af klokkeslet

Eksempel:
Klokken er 17.00

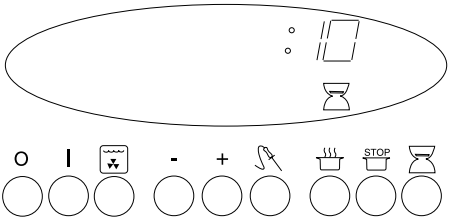
1. Tryk samtidig på knapperne og STOP. Kolonet begynder at blinke. Slip knapperne
2. Tryk på - og + til den aktuelle tid i timer og minutter ses i displayet. Efter 5 sekunder holder kolonet op med at blinke.
3. Ovnen er klar til brug.

Uret viser



Minutur

Eksempel:
Minuturet skal indstilles til 10 min. De starter minuturet ved at trykke på . Slip knappen. Indstil tiden ved at trykke på - og +.
Når den indstillede tid er nået, vil der lyde tre bip. Med korte mellemrum kommer der et enkelt bip.



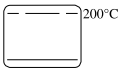
331

Valg af ovnfunktion

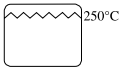
De kan ændre ovnfunktion ved at trykke på
Ovnen har følgende funktioner:

Varmluft:

Traditionel:

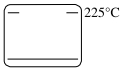


Grill:



Intervalgrill:

Pizza/tærte:



Langtidsstegning:
(Stegetermometer, blæser ½ hastighed).

Rens:

Lys: Kun lys tændt.

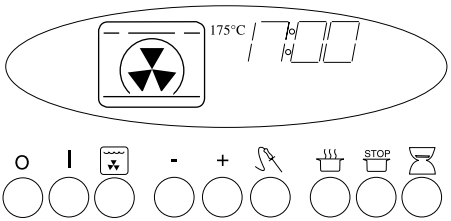
330

Valg af temperatur

1. Tryk på (I)
   Ovnen er forudindstillet til varmluft 175˚C.
2. De kan ændre temperaturen ved at trykke på (-) og (+).

Når ovnen starter vil displayet vise 40˚C. Efterhånden som ovnens temperatur stiger, kan De aflæse den aktuelle temperatur i displayet. Når den indstillede temperatur er nået vil der lyde 1 bip.
Hvis De ønsker at sænke temperaturen i en varm ovn kan tempaturfaldet i ovnen ikke aflæses i displayet. Displayet viser med det samme den lavere temperatur, som De har indstillet.

Uret viser



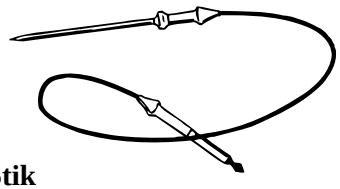
Stegetermometeret

Kødets centrumtemperatur kan indstilles mellem 30˚C og 99˚C. Stegetermometerets plastdele skal under brug være mindst 4 cm fra varmelegemerne i ovnens top.

Når stegetermometeret er tilsluttet, kan De ikke samtidigt anvende tidsstyring af ovnen.

Stegetermometeret må ikke anvendes ved grillning.

Føler
stikkes i maden for at måle den indre temperatur.
Vigtigt: *Spidsen af stegespyddet skal være placeret i midten af stegen.*



Stik
Stegetermometeret tilsluttes ved at sætte stikket i bøsningen i ovnens højre side.

332

Stegeautomatikken

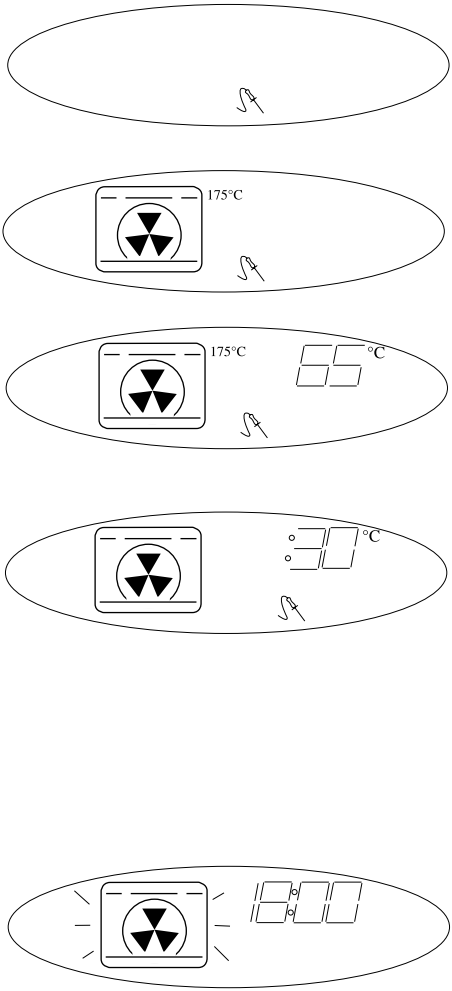
Eksempel:
Ovnen skal stege en steg til en centrumtemperatur på 65˚C. Stegen skal tilberedes ved varmluft 175˚C

1. Sæt stegetermometerets føler i midten af stegen.
2. Sæt stegetermometerets stik i bøsningen i ovnens højre side.
3. Start ovnen. Tryk på (I)
4. Vælg ovnfunktion, tryk på Indstil ovntemperaturen ved hjælp af (-) og (+).
5. Indstil stegetemp. Tryk på . Slip knappen.
6. Indstil stegetemperaturen ved hjælp af (-) og (+).

Når ovnen starter viser displayet en centrumtemperatur på 30˚C. Efterhånden som centrumtemperatur stiger vil den aktuelle temperatur vises i displayet. Når den indstillede stegetemperatur nåes, vil der lyde tre bip og ovnen vil slukke. Med korte mellemrum kommer der et enkelt bip som en oplysning om at maden er færdig.

Når ovnen er slukket blinker ovnsymbolet, dette forsvinder først når De trykker på knap (O).

Uret viser



334

Automatisk stop af ovnen

Eksempel:
Ovnen skal tilberede på varmluft ved 175˚C i 30 min. Klokken er 17.00.

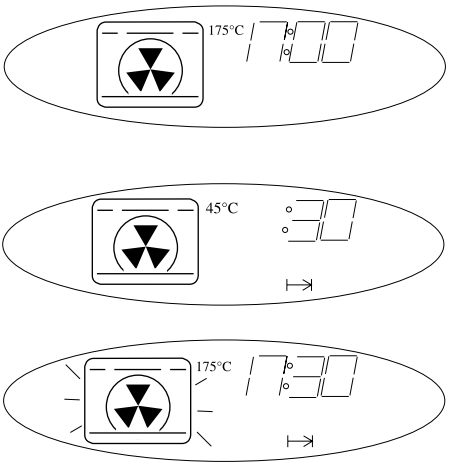
1. Start ovnen. Tryk på (I)
2. Vælg ovnfunktion, tryk på
3. Indstil ovntemperatur ved hjælp af (-) og (+).
4. Indstil tilberedningstid. Tryk på .
5. Indstil tiden ved hjælp af (-) og (+).

Når denne indstillede tilberedningstid er slut, vil der lyde tre bip og ovnen vil slukke.
Med korte mellemrum kommer der et enkelt bip som en oplysning om at maden er færdig. Når ovnen er slukket blinker ovnsymbolet, dette forsvinder først når De trykker på knap (O).

Automatisk start og stop af ovnen

Eksempel:
Klokken er 17.00
Ovnen skal automatisk starte med at tilberede en ret. Retten skal tilberedes ved varmluft 175˚C i 30 min. Retten skal være færdig kl. 18.00

Uret viser



1. Start ovnen. Tryk på (I)
2. Vælg ovnfunktion, tryk på
3. Indstil ovntemperaturen ved hjælp af (-) og (+).
4. Vælg tilberedningstid. Tryk på . Slip knappen. Indstil tiden ved hjælp af (-) og (+).
5. Vælg stoptid. Tryk på STOP Indstil tiden ved hjælp af (-) og (+).

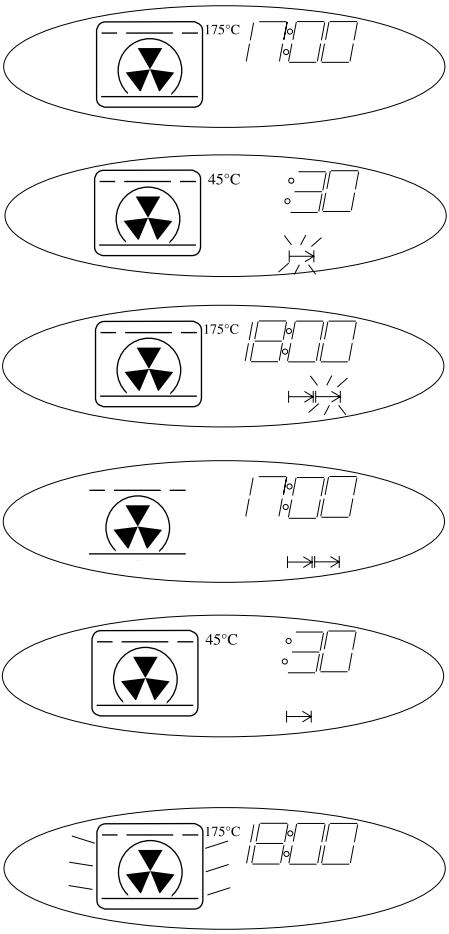
Ovnen er nu indstillet på at starte automatisk.

Når klokken er 17:30 starter ovnen automatisk på varmluft 175˚C

Når den indstillede tilberedningstid er slut, vil der lyde tre bip og ovnen vil slukke.
Med korte mellemrum kommer der et enkelt bip som en oplysning om at maden er færdig. Når ovnen er slukket blinker ovnsymbolet, dette forsvinder først når De trykker på knap (O).

i Husk at tage forbehold for ovnens opvarmningstid når De indstiller tilberedningstiden.

Uret viser

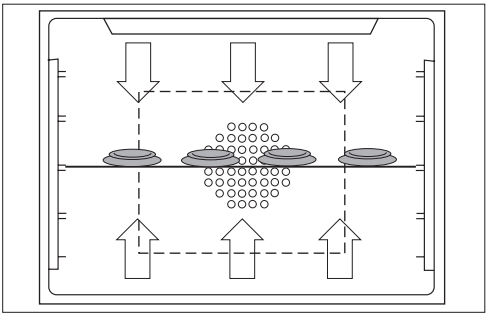


Ovnen

Læg aldrig alu-folie, en plade eller en bradepande direkte på ovnbunden. Emaljen kan tage skade p.g.a. overophedning. Ovnen bliver varm under brug, hold børn under opsyn.

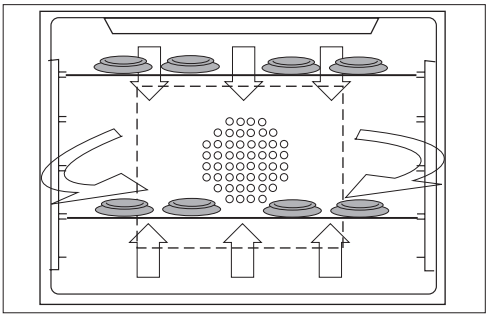
Traditionel ovn

Ovnen har varmelegeme i top og bund. Varmelegemerne afgiver strålevarme direkte til madvarerne. Bag og steg på én plade ad gangen.



Varmluft

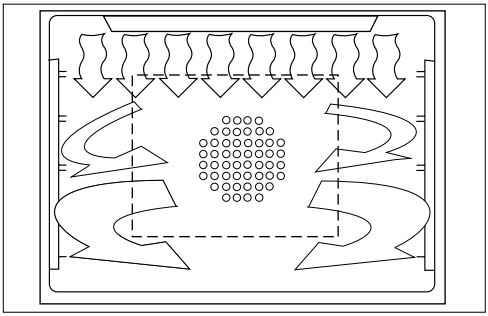
En blæser bag ovnens varmluftskærm sender luft ud gennem luftkanaler i skærmens sider. Varmelegemerne fra traditionel ovn, samt et varmelegeme rundt om blæseren varmer luften op. Den varme luft cirkulerer i ovnrummet før den igen bliver suget ind gennem gitteret midt på skærmen.



328

Ved tilberedning med varmluft kan der tilberedes på to plader samtidig. Pladerne placeres på ribbe 2 og 5 eller 1 og 4. Temperaturen skal sænkes ved tilberedning med varmluft, den skal være 15-20 % lavere end ved traditionel ovn.

Intervalgrill



Intervalgrill er en kombination mellem varmluft og grill. Varmluftblæseren cirkulerer luften rundt i ovnrummet. Grillvarmelegemet varmer luften op til den indstillede temperatur og holder derefter temperaturen.
Ved tilbederedning med intervalgrill skal temperaturen være 15-20 % lavere end ved traditionel ovn. Ved tilberedning med intervalgrill tilberedes på én plade.

Pizza/tærte program

På dette program er der kraftig undervarme og mindre overvarme. Bundvarmelegemet bruger 1300 W, topvarmelegemet bruger 400 W. Den kraftige bundvarme sikrer at pizza- og tærtebunde bliver sprøde. Ved bagning af mørdejstærter er det ikke nødvendigt at forbage bunden. Mindre varme fra toppen sikrer at overfladen bliver blød og gylden i stedet for hård. Pizza/tærteprogrammet er forudindstillet til en temperatur på 225˚C. Temperaturen kan ændres ved at trykke på
(-) og (+).

428

Brug den temperatur og tid, der anbefales i opskriften. Placér de ting, De ønsker at tilberede på bagepladen på ribbe 3. De opnår det bedste resultat ved at sætte ind i varm ovn. Opvarmningstiden til 225˚C er ca. 20 min.

Program for langtidsstegning

Dette program er velegnet til stegning af rødt kød. På dette program benyttes varmelegemerne i top og bund. Samtidig er varmluftblæseren tilkoblet, men kører på halv hastighed. Dette sikrer en jævn fordeling af varmen rundt om hele stegen Temperaturen er forudindstillet til 125˚C, den kan ikke ændres. Ovnen varmer op til ca. 200˚C. Derefter sænkes temperaturen automatisk til 125˚C. På dette program kan De med fordel starte i kold ovn. Ved at kombinere dette program med brug af det elektroniske stegetermometer opnår De et perfekt stegeresultat.

Renseprogram

På dette program er grillvarmelegemet og bundvarmelegemet indkoblet. Temperaturen er forudindstillet til 300˚C, den kan ikke ændres. Vær opmærksom på at overkog, fedtspild og kraftige fedtstænk skal fjernes inden renseprogrammet startes. Se afsnittet "Rengøring og vedligeholdelse af ovnen".

Bagning/madlavning

Ved temperaturforskelle og/eller ujævn placering af madvarer på bagepladerne kan pladerne "slå sig". Dette gælder især ved tilberedning af frossen pizza, pommesfrites o.l.

i Stik i bløde kager ca. 5 min. før fuld tid, så har De mulighed for at afkorte/forlænge bagetiden. Resultatet kan påvirkes af opskriften, formenes materiale, farve, form og størrelse.

Ved tilberedning i lyse metalforme samt i forme af porcelæn og glas skal formen placeres på en bageplade. Ved tilberedning i mørke metalforme skal formen placeres på risten.

Med **traditionel ovn** får hele overfladen en ensartet farve.
Med **varmluft** bliver bagning/madlavning mere rationel, men farven bliver mere ujævn. For at opnå det bedste resultat skal bagværk/madret placeres, så det ikke spærrer for luftstrømmen. Dvs. at boller o.lign. skal placeres i lige rækker. Aflangt bagværk som flûtes, stænger, sandkage o.lign. skal placeres med enderne mod bagvæg og ovnlåge.
Varmluft er mindre velegnet til bagning af ting med et højt sukkerindhold, som skal have høj temperatur i kort tid. Således bliver småkager pænest i traditionel ovn.

Varmluft kan tilberede forskellige retter samtidig, f.eks. forret, hovedret og dessert. De skal blot være opmærksom på at vælge retter, som skal tilberedes ved samme temperatur.

Intervalgrill er velegnet til gratinering og anden madlavning, som skal have gylden overflade f.eks. flødekartofler, råstegte kartofler o.lign. Intervalgrill er ikke velegnet til bagning.

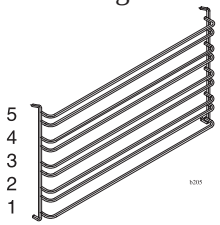
430

Indstillingsskema bagning

Bagning	Traditionel ovn			Varmluft		
		°C	Minut		°C	Minut
Boller	3	200-225	8-12	2&5	170-180	12-15
Grovboller	3	200	15-20	2&5	170-180	15-20
Småt gærbrød m. fyld	3	200-225	10-12	2&5	170-180	10-15
Kringle	3	200-225	10-15	2&5	175-185	12-15
Franskbrød	1	180-200	35-40	1&4	175-185	40-45
Groft brød	1	200	35-40	1&4	160-170	45-50
Rugbrød	1	185-195	85-95	1&4	160-165	100-110
Flûtes	3	220-225	15-20	2&5	175-185	20-25
Bradepandekage	2-3	175-200	30-60	3	160-175	30-60
Formkage	3	175-200	30-40	1&4	150-165	30-35
Sandkage	1	175	50-60	1	160	60-70
Roulade	3	200	10-12	Ikke velegnet		
Vandbakkelser	3	200	30-40	2&5	160-170	40-45
Småkager	3-4	160-200	6-15	2&5	140-160	10-25
Lagkagebunde	3	200-225	8-12	2&5	170-180	15-20
Marengs	3	100	50-60	2&5	100	50-60
Marengsbunde	3	100	90-95	2&5	100	90-95
	Derefter i slukket ovn 25			Derefter i slukket ovn 25		
Kransekage i ringe	4	220	8-12	Ikke velegnet		

223

Indstillingsskemaet er vejledende. Se også afsnittet "Råd og tips ved brug af ovnen".



Indstillingsskema madlavning

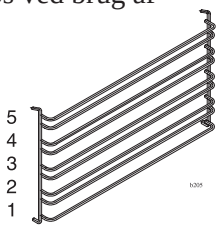
Madlavning			**Trad. ovn**	**Varmluft***	**Interval-grill**
Fisk, kogning	1-2	**	160-170	150-160	Ikke velegnet
Fisk, stegning	1-2	**	180-200	170-180	Ikke velegnet
Farsbrød	2-3	45-60	175-200	170-180	170-180
Gratin	1-2	50-60	180-200	165-175	Ikke velegnet
Leverpostej	2	50-60	180-200	165-175	Ikke velegnet
Pizza	3	25-30	200-225	170-180	Ikke velegnet
Tærter	3	25-40	200-225	170-180	Ikke velegnet
Lasagne	3	45-50	200	175	Ikke velegnet
Flødekartofler	3	60-65	200	175	175
Gratinerede retter	3-4	10-25	Ikke velegnet	Ikke velegnet	180-200

224

* Ved tilberedning på 2 plader skal De vælge ribbe 1+4 eller 2+5.

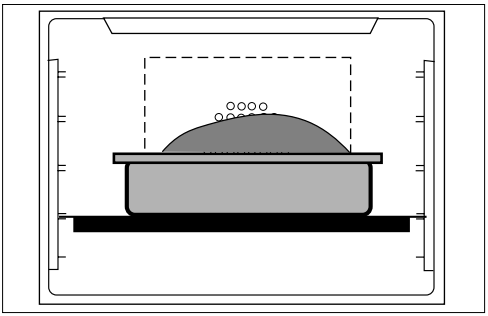
** Når De steger eller koger fisk i ovnen er tilberedningstiden afhængig af fiskens tykkelse. Jo tykkere fisk, jo længere tilberedningstid. Fisken er færdig når fiskekødet er hvidt og ugennemsigtigt. Prøv at stikke ved rygbenet med en gaffel. Hvis kødet slipper let er fisken færdig.

Indstillingsskemaet er vejledende. Se også afsnittet "Råd og tips ved brug af ovnen".



Stegning

Denne ovn er velisoleret. Det bevirker at der bliver en relativ høj fugtighed i ovnen. Derfor skal der ikke tilsættes vand ved stegning. Hvis De ønsker stegesky til sovs, så læg stegen i et ovnfast fad der passer til stegen, og hæld max 5 dl vand ved. Der skal ikke tilsættes yderligere vand under tilberedningen.
Hvis De bruger for meget vand i ovnen vil der dannes kondensvand, som kan løbe ud på gulvet, og De bruger unødig meget energi.



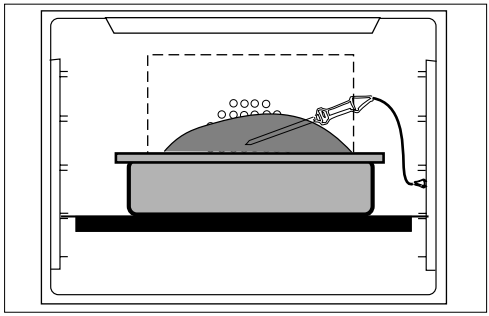
Max 5 dl vand

Traditionel ovn, varmluft og intervalgrill er velegnet til stegning. Intervalgrill er især velegnet til stegning af madvarer, som skal have sprød overflade som kylling, flæskesteg, lammekølle o. lign. Ved brug af **varmluft** og **intervalgrill** skal De dog være opmærksom på at ovnrummet vil blive kraftigere tilsmudset pga. den cirkulerende luft, som hvirvler fedtstænk rundt i ovnrummet.

i Hvis De ønsker at bruge stegepose, så klip det ene hjørne af, inden stegeposen anbringes i ovnen. Derved undgår De at brænde Dem på varm damp, når De åbner posen.

Brug af stegetermometer

For at opnå det bedste resultat skal spidsen af stegetermometeret være i den tykkeste del af stegen. Spidsen må ikke støde mod fedt eller knogler, da termometeret ellers vil vise forkert. Hele stegespydet skal være inde i kødet, da ovnvarmen påvirker termometeret. Når den ønskede temperatur er nået, tages stegen ud, dækkes med alu-folie og hviler i ca. 20 min. Stegen er derefter lettere at skære for, og der går mindre kødsaft til spilde.



B511

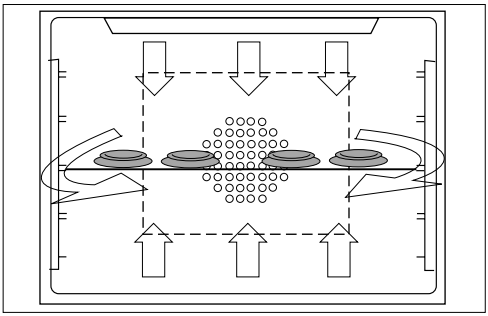
Max 5 dl vand

i Husk at stegetermometerets plastdele skal være mindst 4 cm fra varmelegemerne

Optøning

Varmluft er velegnet til optøning. Ved optøning af kød, fisk, glasseret eller fyldt bagværk skal temperaturen være 40˚C. Ved optøning af færdigretter skal temperaturen være 200˚C.

Risten og pladerne kan anbringes i flere ribber, hvis der er meget der skal tøes op. Det er ikke muligt at angive tid, da den varierer efter madens mængde og type, men prøv at stikke i maden.



B338

438

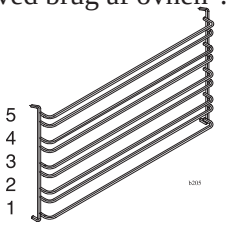
Indstillingsskema stegning på traditionel ovn, varmluft og interval grill

Stegning		°C	Minut		°C	I ovnen	
		i kødet	pr. kg. kød	Trad. ovn	Varmluft	Interval grill
Oksekød						
Roastbeef	2	65	90	125	125	125
Culotte, bruning	3	65	10 ialt	225	200	200
Viderestegning	-	-	50-60	160	150	150
Oksesteg gammeldags	2	70-75	90-120	180	160	160
Kalvekød						
Filet	3	65	50-60	180	160	160
Lammekød						
Kølle/bov/ryg	3	65	50-60	180	160	160
Svinekød						
Flæskesteg/ribbensteg*	3	70	60	200	175	175
Flæskesteg, langtidsstegn.*	3	70	90	160	150	150
Skinke	2	70-75	90	160	150	150
Fjerkræ						
Kylling, parteret	3	-	45	200	175	175
And*	2	-	55-60	160	150	150
And, langtidsstegn.*	2	-	5 timer	130	-	-
Kalkun, helstegt, farseret	1-2	-	50	160	150	150
Kalkunbryst	3	62	60	200	175	175

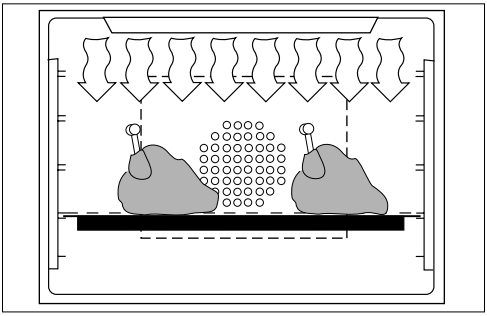
225

* Efterbruning ved 250˚C i ca. 10-15 minutter.

Indstillingsskemaet er vejledende. Se også afsnittet "Råd og tips ved brug af ovnen".



Grillning



Ved grillning skal temperaturen være 250˚C. Hvis De ønsker en mere skånsom grillning kan De vælge en lavere temperatur.

Tør dét, der skal grilles, af med køkkenrulle. Hvis det er fugtigt, vil det blive kogt i stedet for grillet.
Lad grillen varme op i 5 min. inden De sætter dét, der skal grilles, i ovnen.
Læg dét, der skal grilles, på ovnristen, og placér risten på den ribbe, der er anbefalet i indstillingsskemaet.
Beklæd bradepanden med alu-folie og placér den under risten. Bradepanden opsamler fedtstænk m.m., det letter rengøringen.
Ovnlågen skal være lukket under grillningen.
Hold øje med grillningen.
For lang grilltid giver tør, kedelig og i værste fald brændt mad.
Vend det der skal grilles mindst én gang under grillningen.

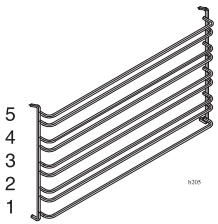
406

Grilltiden er afhængig af størrelsen, fedtmarmoreringen, mængden og temperaturen på dét, der skal grilles.
Fisk og lyst kød (fjerkræ, kalv og svin) får ikke farve lige så let som mørkt kød (okse og vildt). Grillolie og grillkrydderier giver bedre farve, men øger risikoen for at kødet brankes. Grillresultatet bliver bedst hvis dét, der skal grilles, ikke kommer direkte fra køleskabet.

Indstillingsskema grillning

Grillning	°C	Minut	Minut
		1. side	**2. side**
Svinekotelet	275	7-9	4-6
Lammekotelet	275	7-10	5-6
T-bone steak (2-4 cm)	275	7-10	6-8
Kylling parteret	275	20-25	15-20
Grillpølser	275	3-4	1-2
Revelsben (forkogte 20 min.)	250	15-20	15-20
Fisk (skiver af torsk ell. laks)	275	10	5
Ristning af toastbrød	275	2-3	1-2

De kan opnå en mere skånsom grillning ved at placere maden en ribbe længere nede i ovnen. Grilltiden bliver lidt længere.



439

Tilbehøret

På bagepladerne og bradepanden er der lavet to markeringer, én i hver side. Sæt bagepladerne og bradepanden ind i ovnen, således at begge markeringer vender ind mod ovnrummet

B1753

3612

Råd og tips ved brug af ovnen

Ved at anvende nedenstående råd kan De spare på energien og lette rengøringsarbejdet.

Tilberedning i ovn kræver mere energi end i en gryde på en kogezone

Sæt i kold ovn. Mad og bagværk, som skal tilberedes i mere end 20 minutter kan sættes i kold ovn. Indstil tid og temperatur som angivet. Sluk for ovnen når tiden er gået. Lad mad eller bagværk blive stående i den slukkede ovn i yderligere 10-15 min.

Når ovnen skal forvarmes: tænd den lige før brug.

Udnyt eftervarmen. Hvis ovnen er forvarmet kan De slukke 10 minutter før tilberedningstiden er slut. Lad mad eller bagværk blive stående i den slukkede ovn i de 10 minutter.

Fyld pladen op. De kan sagtens bage og stege samtidig, hvis retterne skal tilberedes ved samme temperatur. Retterne tager ikke smag af hinanden.

Undgå vandbad. Vandbad kræver meget energi. Fugtigheden fra maden er nok til at retterne ikke udtørrer.

Brug kun lidt eller ingen vand ved stegning. Tilsæt max 5 dl vand ved stegning. Brug ikke ovnens bradepande til stegning. Brug et ildfast fad. Når De tilsætter 5 dl vand i et ildfast fad, har vandet en mindre overflade. Fordampningen bliver mindre og stegen steger ikke tør, selvom De kun anvender 5 dl væske.

Brug stegetermometer, så kødet bliver stegt tilpas.

Anvend grillen så lidt som muligt.

Tø maden op i køleskab først.

171

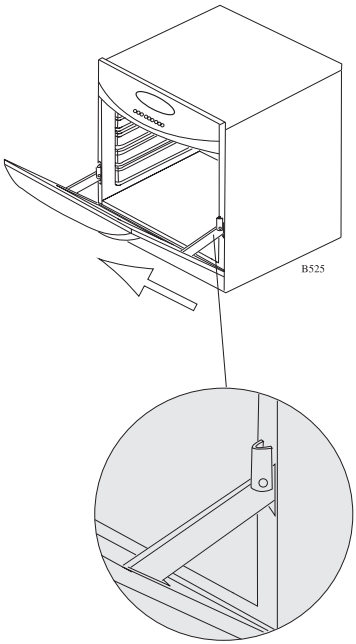
Udluftningsstilling

Hver gang De har brugt ovnen skal den sættes i udluftningsstilling. Hvis ovnen ikke bliver sat i udluftningsstilling er der risiko for at fugt i ovnrummet kan forårsage rustdannelser.

Sådan gør De:

1. Åben ovnlågen og løft de 2 stoppaler op.
2. Luk ovnlågen til stoppalerne går imod ovnrammen.

Lad ovnlågen stå i denne stilling til ovnen er kølet af.



393

Rengøring og vedligeholdelse af

Emaljerede flader

Den daglige rengøring foretager De med en hårdt opvredet klud.Ved kraftigere tilsmudsning anvender De en plastsvamp og håndopvaske-middel.

Brug **aldrig** renslet, metalsvampe, skurepulver eller andre ridsende rengøringsmidler.

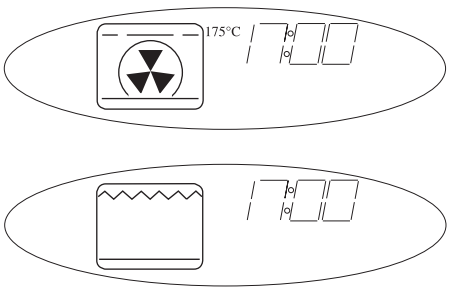
Ovnen

Ovnens sider, loft og bagvæg

har katalytisk emalje, som delvis rengør sig selv ved temperaturer over 200˚C.
Efter tilberedning ved lave temperaturer og med kraftige fedtstænk skal renseprogrammet anvendes.
Sådan gør De:

1. Start ovnen. Tryk på (I)
2. Tryk 6 gange på knap (⊞) så ovnfunktionen ændres til rens (▭) Ovnen stiger automatisk til 300˚C. Det er ikke muligt at stille temperaturen manuelt. Renseprogrammet stoppes efter 1½-2 timer enten manuelt eller automatisk som vist i afsnittet "Automatisk stop af ovnen".

Uret viser



394

Hold børn på afstand af komfuret når renseprogrammet anvendes, da komfurets front bliver varmere end ved normal brug.

Overkog, fedtspild og kraftige fedtstænk skal altid fjernes inden renseprogrammet startes.
Sådan gør De:
1. Fjern så meget af genstridige pletter som muligt ved at skrabe med et træredskab.
2. Smør ovnens sider og bagvæg ind i en kraftig opløsning af håndopvaskemiddel og varmt vand. Brug en svamp eller en blød børste. Skrub godt.
3. Lad det sidde ca. 1 time.
4. Start renseprogrammet.

Når renseprogrammet er færdigt kan der ligge forkullet støv i bunden af ovnen. Dette er resterne af det afbrændte smuds. Det fjernes nemmest med en opvredet klud.

Brug **ikke** ovnrensemidler og skarpe genstande på den katalytiske emalje.

Ovnbunden

Ovnbunden er udført i rengøringsvenlig glat emalje. Tør bunden af hver gang De har brugt ovnen. Brug en opvredet klud, gerne tilsat lidt håndopvaskemiddel.

Ved kraftig tilsmudsning kan De gøre følgende:
1. Løsn forsigtigt smudset med en træpalet.
2. Fordel brun sæbe, gerne flydende, med en svamp.
3. Luk ovnlågen og tænd ovnen på 100˚C i 10 min.
4. Vask ovnen med rent vand når den er afkølet. Det kan evt. være nødvendigt at "gå forsigtigt efter" med en hvid skuresvamp. Tør efter.

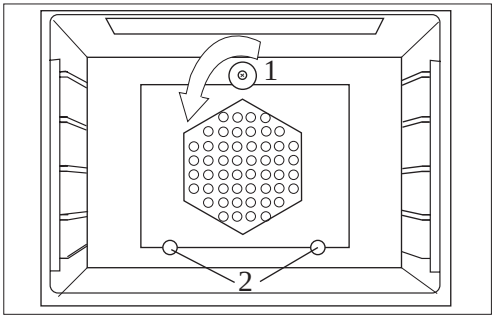
De kan også anvende et ovnrensemiddel. Følg vejledningen for det pågældende middel.

Varmluftvingen

Vingen kan blive tilsmudset af fedtstænk fra stegning.
Kontrollér vingen hver fjerde måned og rengør den, hvis det er nødvendigt.

⚠ Sluk for hovedafbryderen til produktet. Der må ikke være strøm til produktet, når varmluftvingen rengøres.

Tag vingen ud på følgende måde:



B342

1. Åbn ovnlågen.
2. Skru skruen ud (1) foroven, fjern skiven som holder skærmen.
3. Skærmen løftes fri af de to holdere (2) forneden.
4. Møtrikken der holder vingen har venstre-gevind.
5. Hold fast på vingen med hånden.
6. Skru møtrikken af ved at dreje den med uret (højre om).

Rengør vingen i varmt vand og håndopvaskemiddel.

⚠ Husk at fastgøre skærmen efter endt rengøring.

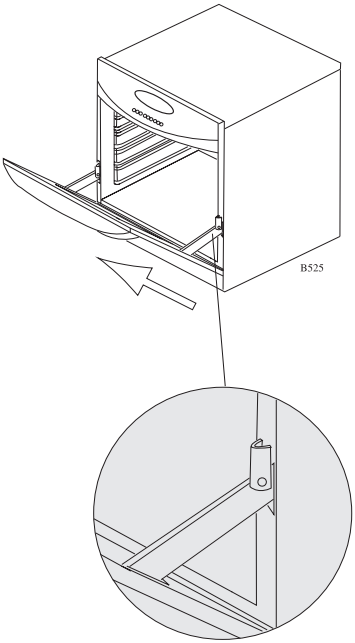
216

Ovnlågen

Rengør emaljen med en ren klud, varmt vand og håndopvaskemiddel.

Aftagning af ovnlågen

1. Sæt ovnlågen i udluftningsstilling.
2. Træk den skråt op imod Dem selv.
3. Læg ovnlågen på et sikkert underlag på et bord.

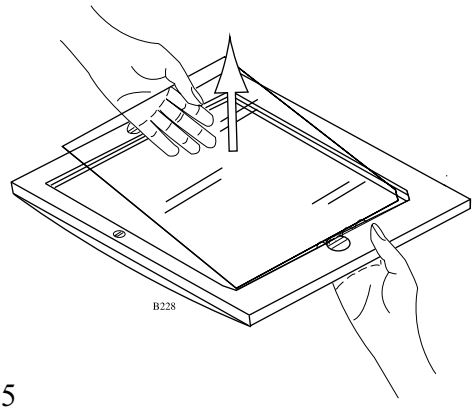


Aftagning af lågeglas

⚠ Håndtér glassene varsomt. Glassene er hærdet, men tåler ikke stød og slag samt ridsende rengøringsmidler. Sådanne påvirkninger kan bevirke at glassene springer øjeblikkeligt eller på et senere tidspunkt.

Indvendig lågeglas

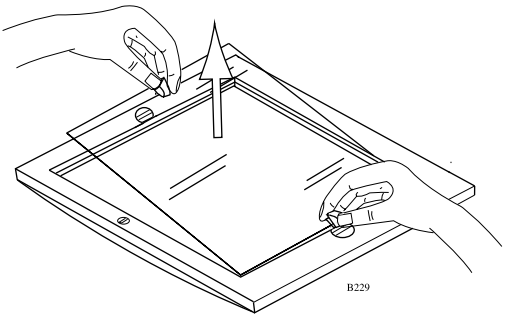
1. Drej de to messingskruer med en mønt indtil skruernes lige kant går fri af glasset.
2. Løft glasset af.



178

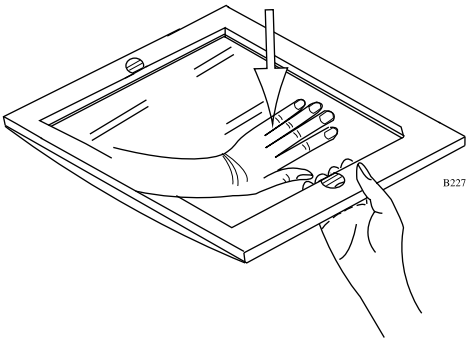
Mellemste lågeglas

1. Tag fat i fjedrene i hver side af glasset.
2. Løft glasset af.



Udvendig lågeglas

1. Lad ovnlågen ligge ned på bordet.
2. Tag fat i lågerammen og pres forsigtigt glasset ud af rammen.



Rengøring af lågeglas

Rengør glassene med en våd klud med håndopvaskemiddel. Tør efter. Puds evt. glassene med et vinduespudsemiddel.

Ved kraftig tilsmudsning:

1. Læg en våd klud med håndopvaskemiddel på glasset i ½ time.
2. Brug evt. en barberbladsskraber til at fjerne det opblødte snavs.

Barberbladsskraberen må **ikke** anvendes på den side af det inderste lågeglas, hvorpå der er trykt indstillingsskema.

Efter rengøring monteres lågeglas og ovnlåge i modsatte rækkefølge.

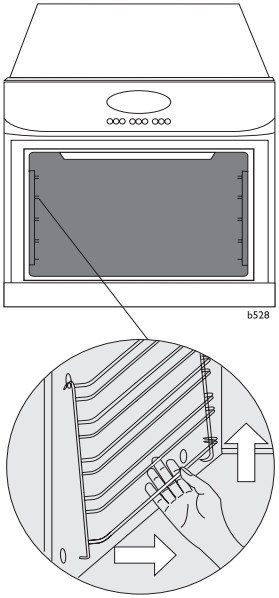
⚠ Ovnen må ikke anvendes før alle lågeglas er korrekt monteret.

150

Ovntilbehøret

Aftagning af ribber

1. Træk ribberne ud/op i pilenes retning.
2. Løft ribberne op.



Rengøring af ribber og rist

Vask ribber og rist af i hånden eller i opvaskemaskine. Ved kraftig tilsmudsning kan de lægges i blød, brug evt. en stålsvamp og gnid godt.

Efter rengøring monteres ribberne i ovnen, ved at de sættes i de øverste huller først.

Rengøring af bageplader og bradepande

Tør af med køkkenrulle efter brug. Ved kraftig tilsmudsning kan plader og bradepande vaskes af i hånden eller i opvaskemaskine.

152

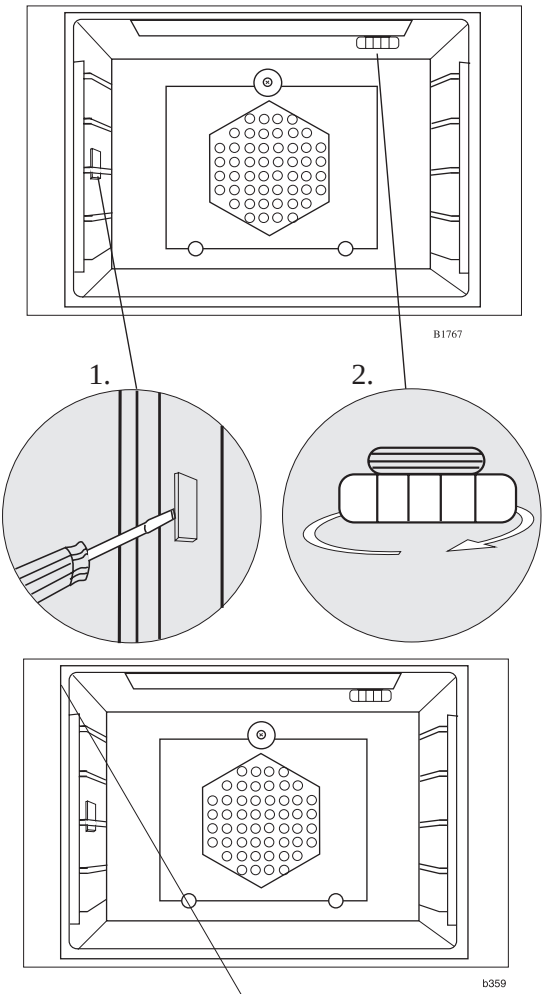
Udskiftning af ovnpærer

Sluk for hovedafbryderen til produktet. Der må ikke være strøm til produktet når ovnpærerne udskiftes.

1. Fjern først ribben. Lirk lampeglasset, f.eks ved forsigtigt at stikke en skruetrækker ind mellem glas og væg. (Beskyt væggen med en grydelap). Skru pæren ud.

2. Skru lampeglasset og pæren af i pilens retning.

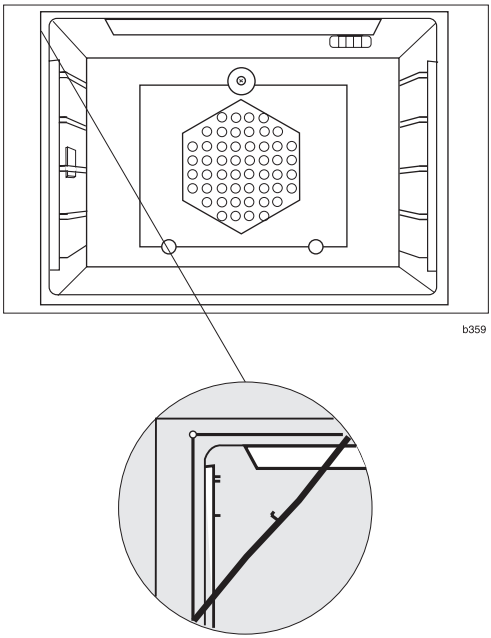
Anvend kun originale pærer.



Rengøring af lampeglas

1. Læg lampeglassene i blød i varmt vand og håndopvaskemiddel.
2. Skrub dem rene, og tør efter.

Lampeglassene skal være helt tørre inden de skrues i igen.



Rengøring af tætningsliste

Tætningslisten mellem ovn og ovnlåge er sat fast i de fire hjørner. Tag tætningslisten ud ved at løfte krogene ud af hullerne i hjørnerne. Rengør tætningslisten ved at trække en våd klud tilsat håndopvaskemiddel hen over listen. Tør efter.

231

Tætningslisten skal være tør inden den igen sættes på. Sæt listen på ved at hænge krogene i hullerne og ret listen op, så den følger parallelt med siderne i ovnen. Listens samling skal være nederst.

403

Garanti

Garantiperiode

1 års garanti fra den dokumenterede dato for køb hos Deres forhandler. Gem Deres købsnota.

Garantiens omfang

Når apparatet er købt som fabriksnyt i Danmark afhjælpes fabrikations- og materialefejl, der konstateres ved apparatets normale brug i privat husholdning, her i landet. For Grønland og Færøerne gælder særlige bestemmelser.
Såfremt vi skønner det nødvendigt, at apparatet indsendes til værkstedet, sker indsendelse og returnering for vor regning og risiko.

Garantien omfatter ikke

afhjælpning af fejl eller skader, der direkte eller indirekte kan tilskrives uhensigtsmæssig behandling, misbrug, fejlbetjening, forkert tilslutning eller opstilling, ændringer i apparatets elektriske/mekaniske dele, fejl i forsyningsnettes elektriske installationer eller defekte sikringer.

Det er en forudsætning for garantien, at en reparation ikke er forsøgt foretaget af andre end vor autoriserede serviceorganisation. Se telefonnr. bagerst i brugsanvisningen. Garantien dækker ikke uberettiget tilkald af service.

Købeloven

Nærværende garanti fratager Dem ikke Deres adgang til at gøre et eventuelt ansvar efter købeloven gældende overfor den forhandler, hvor apparatet er købt.
Henvendelse til os virker samtidig som reklamation overfor forhandleren.

Produktansvar

Vort produktansvar er gældende ifølge "Lov om produktansvar". Denne lov gælder for skader på andre ting og for personskader, som skyldes fejl ved selve det installerede apparat.

Forbehold

Vort produktansvar gælder ikke, hvis den pågældende skade skyldes et eller flere af følgende forbehold:

at apparatets installation ikke er udført i overensstemmelse med vor installationsanvisning.

at apparatet er anvendt til andet formål end beskrevet.

at de i denne brugs- og installationsanvisning nævnte sikkerhedsregler ikke er blevet fulgt.

at en reparation er foretaget af andre end vor autoriserede serviceorganisation.

at der er brugt uoriginale reservedele.

at skaden er en transportskade, som måtte være opstået ved en senere transport f.eks ved flytning eller videresalg.

at skaden skyldes en form for anvendelse, som strider mod almindelig sund fornuft.

Udpakning

Kontrollér at produktet er fejlfri og udbeskadiget ved levering.

Transportskader

Eventuelle transportskader, fra en transport De ikke selv har foretaget, skal senest en uge efter modtagelsen meddeles til forhandleren.
På typeskiltet, som er placeret ved produktets bagside, findes oplysning om produktets serienr. Skriv serienr. på forsiden af denne brugsanvisning, så er det nemt at finde, hvis der bliver brug for service.

3263

Bortskaffelse af emballage

Hele emballagen kan genbruges. Træemballagen er ubehandlet træ, plastic og hjørneklodser er mærket med hvordan de skal bortskaffes. Kontakt din kommune hvis du er i tvivl om, hvor du skal aflevere emballagen.

Tekniske data

Model **IEL 671-2:**

Ovn:

Mål:	
Bredde:	597 mm
Dybde:	560 mm
Højde:	550 mm
Vægt:	37 kilo
Total effekt:	3700 W

Ovnen:

Volumen:	57 ltr./Brutto
Effekt:	
Traditionel ovn:	2000 W
Varmluftovn:	3350 W
Intervalgrill:	2300 W
Grill:	2300 W
Pizza/tærte:	1700 W
Langtidssteg.:	2000 W
Rens:	3600 W

Ovnlyset:

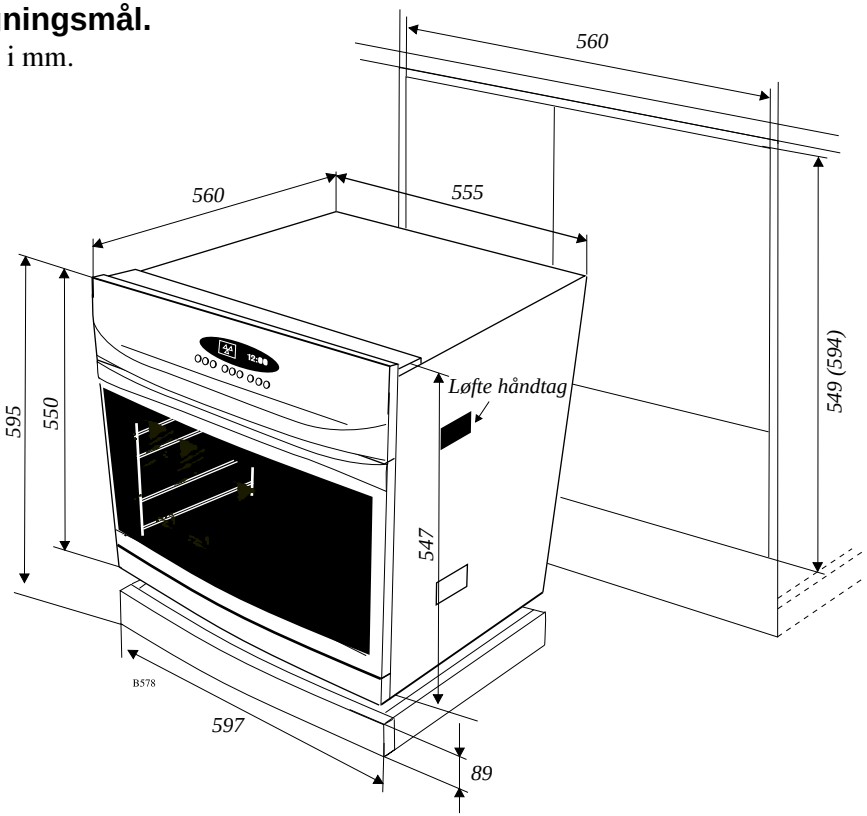
Toplys & sidelys:	
Pære mærket:	230-240 V, 25 W 300°C, med E14-sokkel.
Bestillingsnr.:	305 172 402/3

Ret til ændringer forebeholdes

Montering

Indbygningsmål.

Alle mål i mm.

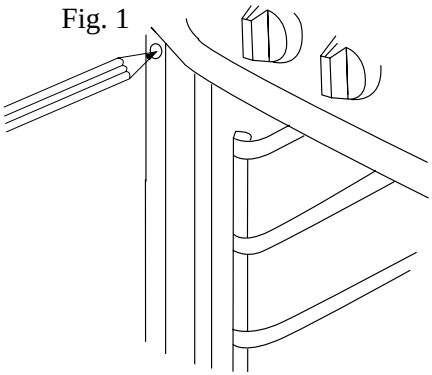


Magasinskuffen IYS 260-2 kan købes som tilbehør.
Ovnen har indbygget ydre ventilation der kræves derfor ingen ventilations-kanaler i skabet.

Montering i skab.

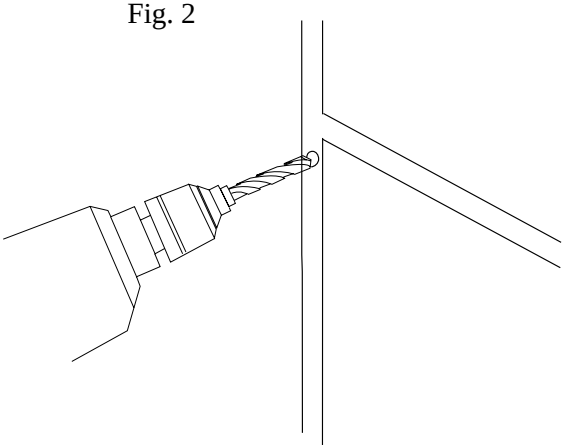
1. Skub ovnen helt i bund i skabet.
2. Afmærk hullerne (i begge sider) med en blyant. Fig. 1.

Fig. 1



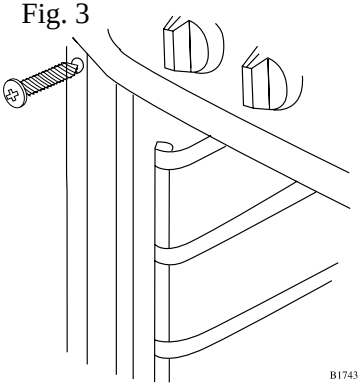
3. Flyt ovnen igen. Bor et hul på max. 2 mm i skabet til skruen. (i begge sider). Fig 2.

Fig. 2



4. Sæt ovnen på plads i skabet. Skru skruen i som vist. Husk begge sider. Fig. 3.

Fig. 3



911

Installation

El-installation

Installationen må kun foretages af en autoriseret el-installatør eller en af producenten autoriseret person. Arbejde udført af en ukyndig kan føre til skader på personer og/eller ejendom, samt forringe ovnen.

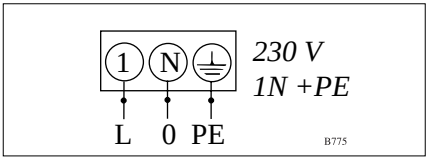
Fjern installationslemmen på toppen af ovnen. Ovnen tilsluttes i henhold til diagrammet. Et tilsvarende diagram findes på ovnens topplade. El-installationerne skal udføres efter gældende regler anført i stærkstrømsreglementet.

Udtaget for netledningen må ikke placeres bag ovnen. Men skal placeres i et tilstødende skab. Netledningen skal være min. 120 cm., således ovnen kan udtages fra skab, uden at netledningen skal afmonteres.

Ledningerne må ikke komme i klemme, når ovnen skubbes på plads.

Installationen skal overholde evt. specielle krav fastsat af det stedlige forsyningsselskab. Ovnen skal tilsluttes via en ekstern afbryder med en kontaktafstand på mindst 3 mm. (Kan være hovedafbryder).

Ledningstype:
Min 1,5 mm² HO5 VV-F



Mærkeeffekt: 3700 W
Spænding: 230 V 1N + PE

Service

Før De tilkalder service - Praktiske råd

Problemer	Afhjælpning
Brød, boller og bløde kager bliver flade.....	For lav temperatur. Bagværket hæver og synker derefter sammen. Hæv temperaturen. De har brugt for lidt gær eller bagepulver. Se efter i opskriften, om De har brugt nok. Fedtstof/væskeblandingen har været for varm. Temperaturen skal være 37˚C for frisk gær og 45-50˚C for tørgær.
Brød, boller og bløde kager bliver for tørre.....	For lav temperatur. Bagværket har stået for længe i ovnen for at blive færdigt. Hæv temperaturen. For lidt væske, for meget mel eller forkert slags mel kan give tørt brød. Husk at De ikke må tilsætte alt melet på én gang, da melmængden kan variere fra bagning til bagning.
Bagværk/madret bliver for mørkt eller bagt ujævnt.....	Forkert placering i ovnen ved varmluft bevirker at luften ikke kan cirkulere rigtigt. Placer boller o.lign. i lige rækker. Aflange ting som flûtes, stænger, sandkage o.lign. skal placeres med enderne mod bagvæg og ovnlåge.

218

Problemer	Afhjælpning
Bagværk/madret bliver for mørkt eller bagt ujævnt.....	Forkert temperatur. Ved tilberedning med varmluft skal temperaturen sænkes 15-20% i forhold til tilberedning i traditionel ovn. Vær opmærksom på at en ændring på 5˚C kan betyde meget for resultatet. Når varmluft benyttes bliver resultatet generelt mere ujævnt end på traditionel ovn.
Bagværk/madret bliver for lyst.	For lav temperatur. Bagværk/madret er færdigtilberedt inden det har fået farve. Hæv temperaturen. For lav placering. Bagværk/madret har fået for lidt overvarme. Flyt bagværket/ madret en ribbe op. De har placeret en lys metalform eller en form af porcelæn/glas på risten. Brug bageplade når De anvender en lys metalform eller en form af porcelæn/ glas.
Den katalytiske emalje bliver ikke ren.....	Porerne i emaljen er tilstoppet af fastbrændt fedt. Se afsnittet "Rengøring og vedligeholdelse af", hvordan De fjerner fastbrændt fedt inden brug af renseprogram.

382

Før De tilkalder service - Tekniske råd

Problemer	Afhjælpning
Ovnen virker ikke.....	Kontrollér om der er tændt for ovnen. Kontrollér husets HPFI/HFI-relæ. Kontrollér sikringer til ovnen.
Ovnen varmer ikke hurtigt nok.....	Ved traditionel 200˚C er opvarmnings-tiden ca. 15 min. Ved varmluft 175˚C er opvarmningstiden ca. 9 min.
Sikringerne springer hele tiden.....	Der er evt. for mange el-apparater i brug samtidigt. Ovnen skal minimum tilsluttes en 16 amp. sikringsgruppe.
Dette symbol vises i øverste venstre hjørne af displayet.	De skal tilkalde service.

Service og reservedele

Arbejde udført af ukyndig kan føre til skader på personer og/eller ejendom, samt forringe apparatet.

Indgreb i apparatet under garanti perioden må kun udføres af Electrolux Hvidevare-Service eller af en serviceorganisation godkendt af førnævnte.

Opstår der problemer med apparatet findes der forslag til afhjælpning i afsnittet "Før De tilkalder service". Tilkalder De service til et problem, hvor løsningen er beskrevet i dette afsnit, risikerer De at komme til at betale for servicebesøget. Dette gælder også, hvis apparatet er anvendt til andet formål end det er beregnet til.
Kan problemet ikke afhjælpes udfra afsnittet "Før De tilkalder service", eller der skal bruges reservedele, kan De ringe på følgende nummer:

70 11 74 00

Når dette nummer benyttes, stilles der automatisk om til nærmeste center

Ved rekvirering af service eller reservedele, skal De oplyse modelbetegnelse, serienr og produktnr, som De finder på forsiden af denne brugsanvisning.

Brug kun originale reservedele.

148

Egne notater

061

From the Electrolux Group. *The world's No.1 choice.*

Electrolux Gruppen er verdens største producent af energidrevne produkter til køkken- og rengørings- og udendørs brug. Der sælges årligt over 55 millioner produkter fra Electrolux Gruppen (blandt andet køleskabe, komfurer, vaskemaskiner, støvsugere, motorsave og plæneklippere) til en værdi af ca. 100 milliarder. Produkterne sælges i mere end 150 lande verden over.

325 88-6451 Rev. 4-135